

Bollos de Canela

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Levadura activa en polvo (vea recomendación especial)		? tza	3 ¼ oz	½ tza 1 Cda	<ol style="list-style-type: none"> Para mejores resultados, tenga todos los ingredientes y utensilios a temperatura ambiental. Disuelva la levadura en agua tibia. Deje enfriar de 4 a 5 minutos. Ponga la harina, leche en polvo, azúcar y sal en un tazón de mezcla. Mezcle con la masa por aproximadamente 2 minutos en baja velocidad. Agregue el aceite y mezcle por aproximadamente 2 minutos a baja velocidad. Agregue el agua. Mezcle por 1 minuto a baja
Agua, caliente (110°F)		1 ½ tza		3 tza	
Harina integral, fortalecida	3 lb 10 oz	3 cuarto gl 1 ½ tza	7 lb 4 oz	1 gl 2 ¾ cuarto gl	
Leche descremada en polvo	3 ¼ oz	1 ? tza	6 ½ oz	2 ¾ tza	
Azúcar	5 ¾ oz	¾ tza 2 Cda	11 ½ oz	1 ½ tza 2 Cda	
Sal		2 Cda	2 ½ oz	¼ tza	
Aceite vegetal		¾ tza 2 Cda		1 ? tza	
Agua (68°F)		2 ½ tza		1 cuarto gl 1 tza	

5. Agregue la levadura disuelta y mezcle por 2 minutos a baja velocidad.
6. Amase la masa en velocidad mediana por 8 minutos, hasta que la masa este suave y elástica.
7. Ponga en agua caliente (aproximadamente 90° F) de 45 a 60 minutos.

Canela molida		¼ tza		½ tza	8. Ponga la masa en una superficie ligeramente cubierta de harina. Divida en bolas, 3 lb 2 oz cada uno. Por 50 porciones, divida en 2 bolas. Por 100 porciones, divida 4 bolas.
Azúcar	5 ¼ oz	¾ tza	10 ½ oz	1 ½ tza	9. Combine la canela y azúcar. Mezcle bien. Ponga a lado para el paso 11. 10. Envuelva cada bola de la masa en rectangulos de 25" x 10", ¼" espesor.
Aceite vegetal		1 Cda		2 Cda	11. Levemente unte cada rectángulo con aceite. Espolvoree aproximadamente ¼ taza de la mezcla de canela-azúcar sobre cada rectángulo.
Pasas	10 oz	2 tza	1 lb 4 ½ oz	1 cuarto gl	12. Espolvoree 1 taza, en cada rectángulo, de pasas sobre mezcla de canela-azúcar. 13. Enrolle cada rectángulo por la parte larga para hacer una envoltura fina y larga. Corte cada envoltura en 25 pedazos uniformes y 1"de

14. Ponga en líneas 5 hacia los lados y 10 hacia abajo en la bandeja para hornear (18" x 26" x 1") previamente cubierta con aceite antiadherente en aerosol. Para 50 porciones, use 1 bandeja. Para 100 porciones, use 2 bandejas.

15. Ponga en agua caliente (aproximadamente 90°F) hasta que se doble en tamaño, de 30 a 50 minutos.

16. Hornéelo hasta esté dorado. En horno convencional 400°F de 18 a 20 minutos. En horno de convección: 350°F de 12 a 14 minutos.

Margarina sin grasas trans,
derretida (opcional)

1 Cda

2 Cda

17. Opcional: Unte levemente, con una brocha de cocina, la margarina derretida (aproximadamente 1 cucharada por molde) mientras esté caliente.

Notas

Recomendación Especial:

Para uso de la levadura (instantánea) de intensidad alta, siga las direcciones de abajo o las instrucciones de manufacturación.

Para 50 porciones, omita el paso 1. En el paso 2, agregue ¼ taza de levadura (instantánea) de intensidad alta. Continúe con el paso 3. En el paso 4, agregue 1 cuarto gl agua (110°F). Omita el paso 5. En el paso 6, amase por 10 minutos. Continúe para los pasos 7 a 17.

Para 100 porciones, omita el paso 1. En el paso 2, agregue ½ oz (1/4 taza 3 2/3 cucharada) taza de levadura (instantánea) de intensidad alta. Continúe con el paso 3. En el paso 4, agregue 2 cuarto gl agua (110°F). Omita el paso 5. En el paso 6, amase por 10 minutos. Continúe para los pasos 7 a 17.

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio de 2014. La estandarización está en curso.

Serving	Yield	Volume
1 bollo equivale a 2 granos/panes	<p>50 Porciones: 6 lb 4 oz (masa) 1 bandeja de hornear</p> <p>100 Porciones: alrededor de 50 bollos</p>	<p>50 Porciones: 12 lb 8 oz (masa) 2 bandejas para hornear</p> <p>100 Porciones: alrededor de de 100 bollos</p>